

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

PLATS / MEALS – 14,50 € 275 gr.

Confit de canard, pommes de terre sarladaises
Preserved duck, Sarladaises potatoes



Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de camargue
« Red Label » salmon with lemon confit, rautéed rice



Risotto aux champignons de saison
Seasonal mushrooms risotto



DESSERTS / DESSERTS – 7,50 € 125 gr.

Le petit pot de chocolat noir intense « Valrhona », éclats de noisettes
“Valrhona” dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crumble et compotée de banane au rhum
Crumble with banana & rhum



Panna cotta à la mangue
Mango Panna Cotta –



Sans gluten
No allergen



Présence de lactose
Contains lactose



Préparé avec du vin
Cooked with wine



Fruit à coque
Contains nuts



Plat végétarien
Vegetarian meal



Retrouvez l'ambiance et la cuisine
des Bistrots Parisiens en Bocaux !
Feel the ambiance and french cuisine
of Parisians Bistrots in jars !

Pour un MENU (Plat+Dessert) – 22,00 €

For one MENU (meal +Dessert) – 22,00 €

Nous vous offrons 1 verre de Vin Rosé

We offer 1 Glass of Rosé Wine



Membre du Collège Culinaire de France, Les
Bocaux du Bistrot s'engagent pour la
préservation de l'authenticité de nos terroirs et les
valeurs universelles de la gastronomie

Le Collège regroupe des Restaurateurs, des
Artisans et Producteurs soucieux d'incarner et de
mettre en valeur l'héritage et l'avenir du
patrimoine culinaire artisanal Français